

## Karottenhörnchen



### Zutaten

200 g Karotten  
300 g Mehl  
1 TL Backpulver  
250 g Alsan  
Holunder- oder Zwetschkenmarmelade  
Zimt  
Staubzucker

### Zubereitung

Karotten schälen und fein reiben, Alsan in feine Stückchen schneiden und mit Mehl und Backpulver zu einen glatten Teig verkneten. Etwa eine Stunde kühl rasten lassen. Backrohr auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen.

Teig halbieren und Teighälften auf bemehlter Oberfläche rund ausrollen, mit Marmelade bestreichen, ein wenig Zimt darüber streuen und wie eine Pizza je in ca. 16 Stücke schneiden. Jedes Dreieck von der Basis her aufrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und ca. 25 Minuten backen. Mit Staubzucker bestreuen.

Guten Appetit!